

Alles voor een pannenkoek

Een les voor
greep 1&2

Handleiding voor de leerkracht



Inhoud

Inleiding	3
1. Doelgroep	4
2. Relatie schema	4
3. Opzet van de lescyclus	5
3.1. Algemeen doel van de lescyclus	5
3.2. Doelstellingen	5
4. Relatie met de kerndoelen	6
5. Voorbereidende activiteit op school	6
5.1. Doel van de activiteit	6
5.2. Materiaal & benodigdheden	6
5.3. Opbouw & werkwijze	6
6. Les op locatie	7
6.1. Doel van de les	7
6.2. Opbouw & werkwijze	7
7. Verwerkingsactiviteiten	8
7.1. Doel van de verwerkingsactiviteiten	8
8. Achtergrondinformatie voor de leerkracht	9
Bijlagen	10
1. Het verhaal van kabouter Pollepel	
2. Knipblad	
3. Kleurplaat	
4. Diploma	

Inleiding

De mens is voor zijn voedsel afhankelijk van de natuur. De omstandigheden waaronder planten en dieren groeien worden steeds meer door de mens beheerst. Dit komt door veel onderzoek en investeringen in de landbouw. Hierdoor komt de voedselproductie steeds verder van de mensen af te staan: Kinderen denken dat melk uit de supermarkt en niet van een koe.

Om een goed beeld te krijgen is het vanuit natuur- en milieueducatie (NME) wenselijk dat kinderen leren waar het voedsel vandaan komt en hoe het wordt bereid. Niet het product (de pannenkoek) maar de herkomst en de bereiding van de grondstoffen staan centraal. Daarom is het belangrijk dat de kinderen zoveel mogelijk zelf doen.

Tijdens deze les wordt besproken wat er allemaal nodig is om een pannenkoek te bakken. De kinderen bedenken zelf welke ingrediënten er nodig zijn. Er is geen geld, dus we kunnen niet naar de winkel om boodschappen te halen. Maar gelukkig zijn we op de boerderij en kunnen we naar de dieren gaan voor de melk en de eieren.

In het lokaal wordt graan tot meel gemalen en samen met de melk en de eieren wordt er een pannenkoekenbeslag gemaakt. Vervolgens gaan de kinderen hun eigen pannenkoek bakken.

N.B.

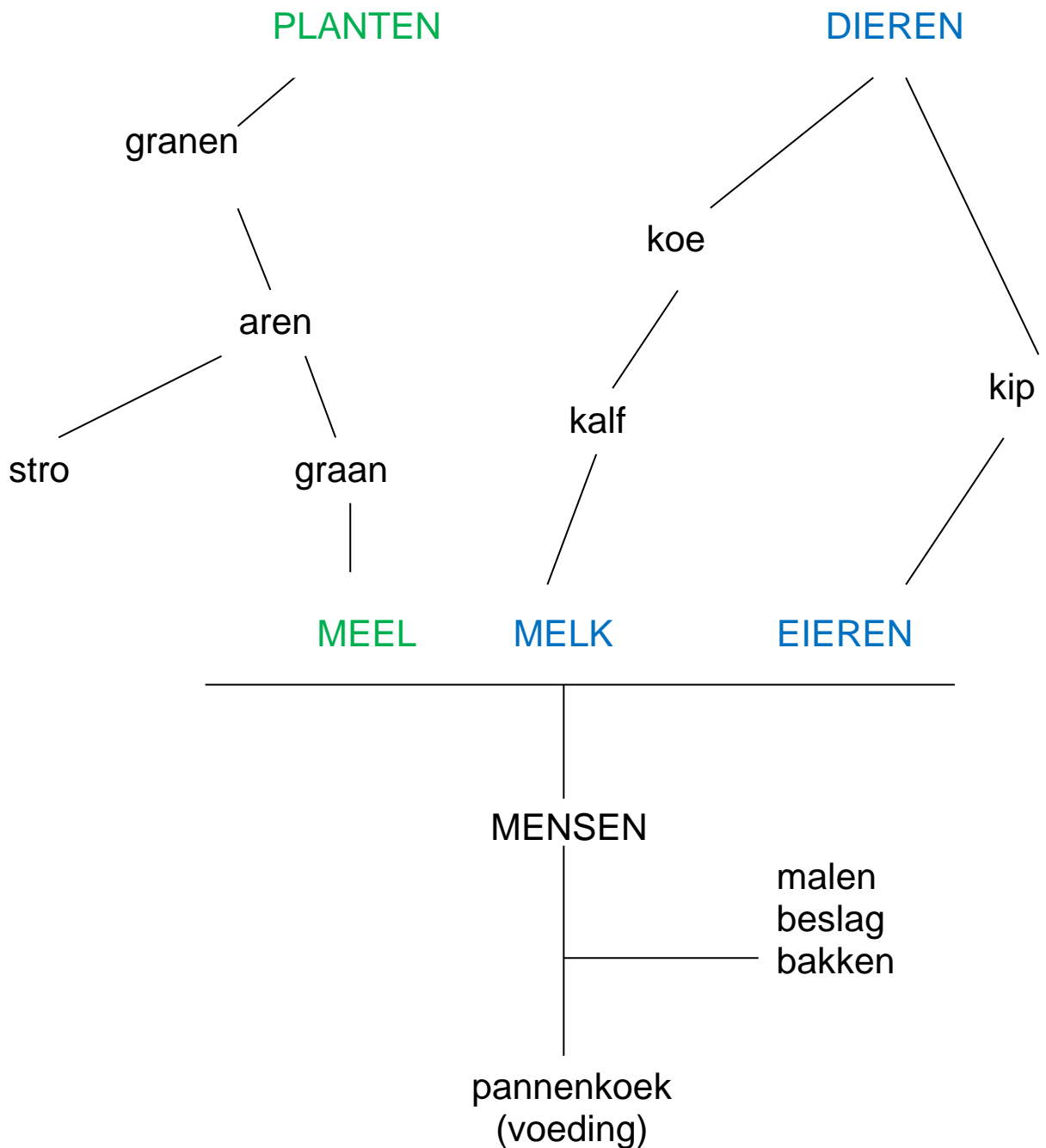
Eén begeleider per 5 kinderen is noodzakelijk.

Wij wensen u veel plezier!

1. Doelgroep

De les Alles voor een Pannenkoek is bedoeld voor de groepen 1 en 2 van het Rotterdamse basisonderwijs (en tevens geschikt voor leerlingen die door omstandigheden functioneren op het niveau van groep 1 & 2).

2. Relatie schema



3. Opzet van de lescyclus

De lescyclus bestaat uit een voorbereiding die u op school kunt uitvoeren, de les op de kinderboerderij en een verwerking die u ook op school kunt uitvoeren.

3.1. Algemeen doel van de lescyclus

Aan het einde van de lescyclus hebben de leerlingen ervaren dat een alledaags product zoals een pannenkoek wordt gemaakt van ingrediënten die van planten of dieren afkomstig zijn.

3.2. Doelstellingen

De voorbereidende activiteit

- Aan het einde van deze activiteit zijn de leerlingen voorbereid op de les op de kinderboerderij.
- Aan het einde van deze activiteit hebben de leerlingen kennis gemaakt met een aantal begrippen die tijdens de les ter sprake komen (o.a. melk, eieren, graan, koekenpan, pannenkoeken).

De les op locatie

- Aan het einde van de les kunnen de kinderen drie hoofd ingrediënten opnoemen die nodig zijn voor het maken van een pannenkoekenbeslag: melk, eieren en meel.
- Aan het einde van de les kunnen de leerlingen benoemen dat melk van de koe komt, eieren van de kip en meel van granen.
- Aan het einde van de les hebben de leerlingen zelf een pannenkoek gebakken en opgegeten.
- Aan het einde van de les zijn de leerlingen in contact geweest met de dieren die de producten maken en leren meer respect te hebben voor de dieren door deze te voeren.

De verwerkingsactiviteiten

- Aan het einde van de verwerkingsactiviteiten hebben de leerlingen de opgedane kennis herhaald en geconsolideerd.

4. Relatie met de kerndoelen

Deze les sluit aan bij het domein 'oriëntatie op jezelf en de samenleving > mens & samenleving':

41. *De leerlingen leren over de bouw van planten, dieren en mensen en over de vorm en functie van hun onderdelen.*

Tijdens deze les ontdekken de leerlingen dat producten die wij gebruiken in onze voeding afkomstig zijn van (onderdelen van) planten of dieren.

5. Voorbereidende activiteit op school

5.1. Doel van de activiteit

- Aan het einde van deze activiteit zijn de leerlingen voorbereid op de les op de kinderboerderij.
- Aan het einde van deze activiteit hebben de leerlingen kennis gemaakt met een aantal begrippen die tijdens de les ter sprake komen (o.a. melk, eieren, graan, koekenpan, pannenkoeken).

5.2. Materiaal & benodigdheden

- Koksmuts (geleverd bij de uitnodiging).
- Verhaal van Kabouter Pollepel (zie bijlage).
- Materialen voor een thema hoek of thematafel (zelf verzorgen).

5.3. Opbouw & werkwijze

Bij de uitnodiging is een koksmuts geleverd. De koksmuts kan aanleiding zijn voor een kringgesprek over de kok, de keuken, koken of een restaurant. In de bijlage zit het verhaal van Kok Pollepel het is belangrijk dat de kinderen dit verhaal gehoord hebben voordat ze bij les op de kinderboerderij komen. Meerdere begrippen die tijdens de les aanbod komen zitten in dit verhaal (denk aan kok, pollepel, koekenpan, bakken, pannenkoek, graan, eieren, melk e.d.).

Een suggestie is om een tafel of hoek in de richtingen rondom dit verhaal met het thema 'de keuken'. Hier kunnen voorwerpen terug komen die passen in het verhaal, zoals de pollepel, een eierdoos, een melkpak, een koekenpan etc.

N.B. Leerlingen met een glutenallergie? Overleg voorafgaande aan uw komst naar de kinderboerderij met ouders hoe hiermee om te gaan. Hoe ernstig is de allergie? Wat mag de leerling tijdens de les wel en niet? Laat de betreffende leerling(en) bijvoorbeeld een glutenvrije pannenkoek van thuis meenemen in een brooddoos.

6. Les op locatie

6.1. Doel van de les

- Aan het einde van les de kunnen de kinderen drie hoofd ingrediënten opnoemen die nodig zijn voor het maken van een pannenkoekenbeslag: melk, eieren en meel.
- Aan het einde van de les kunnen de leerlingen benoemen dat melk van de koe komt, eieren van de kip en meel van granen.
- Aan het einde van de les hebben de leerlingen zelf een pannenkoek gebakken en opgegeten.
- Aan het einde van de les zijn de leerlingen in contact geweest met de dieren die de producten maken en leren meer respect te hebben voor de dieren door deze te voeren.

6.2. Opbouw & werkwijze

De les Alles voor een Pannenkoek duurt in totaal 75 minuten. De les wordt gegeven door een educatief medewerker van de kinderboerderij. U heeft samen met de extra meegekomen ouders tijdens de les een begeleidende rol.

Hoe ernstig is de allergie? Wat mag de leerling tijdens de les wel en niet?

Kringgesprek met uitstapje naar koeien en kippen (35 minuten)

Tijdens het kringgesprek komen we er met elkaar achter wat er nodig is om een pannenkoekenbeslag te maken, namelijk: melk, eieren en meel. Weten de kinderen waar de melk, eieren en het meel vandaan komen. (koe, kip en graan)?

De klas gaat mee naar de dieren. De melk wordt opgehaald bij de koe en de eieren bij de kippen.

De granen worden met de leerlingen gemalen tot meel.

Terug in de kring wordt het pannenkoekenbeslag gemaakt. Iedere leerling komt aan de beurt om mee te helpen. De ene leerling breekt een eitje, de ander klopt de melk erdoor, meel wordt toegevoegd en om het af te maken olie en zout.

Als het beslag gemaakt is volgt instructie hoe de pannenkoek moet worden gebakken en hoe de pannenkoek mag worden opgegeten.

Pannenkoeken bakken en opeten (20 minuten)

De leerlingen nemen plaats in groepjes aan een tafel. Hierop staan gourmetstellen met kleine ronde pannetjes opgewarmd klaar. De leerlingen mogen zelf hun pannenkoekje bakken en opeten (onder begeleiding van de ouders).

Opruimen en schoonmaken (15 minuten)

Als de leerlingen uitgebakken en gegeten zijn, ruimt iedere leerling zijn eigen bordje op.

De ouders/begeleiders helpen mee zodat het 'restaurant' weer tip top in orde is voor nieuwe 'gasten'.

Afsluiting (5 minuten)

De les wordt afgesloten in de kring. De leerlingen mogen hun opgedane indrukken delen en er wordt opgehaald wat er in de les is geleerd. De leerkracht krijgt een tasje met graan, een pannenkoekdiploma en een visueel woordweb mee naar school.

7. Verwerkingsactiviteiten

In dit hoofdstuk vindt u verschillende suggesties voor de verwerking van de les.

7.1. Doel van de verwerkingsactiviteiten

- Aan het einde van de verwerkingsactiviteit hebben de leerlingen de opgedane kennis herhaald en geconsolideerd.

Suggestie 1: Het verhaal van “Kok Pollepel” (bijlage 1)

Dit verhaal is in de voorbereidende activiteit gebruikt om de leerlingen op de les voor te bereiden. Mocht u hier niet aan toegekomen zijn, zijn kan het verhaal eventueel dienen als een speelse herhaling van de les in het centrum.

Suggestie 2: Knipblad Pannenkoek (bijlage 2)

De leerlingen knippen de plaatjes uit en leggen ze in de goede volgorde.

Suggestie 3: Kleurplaat boerderij (bijlage 3)

De leerlingen kleuren de plaat in de bijlage.

Suggestie 4: Diploma (bijlage 4)

U kunt dit diploma eventueel voor uw komst naar de les op de kinderboerderij kopiëren op stevig papier en de namen van de leerlingen invullen. Na het bakken van de pannenkoeken kunt u ieder kind een diploma geven. U kunt het diploma ook na de les in de klas uitdelen.

8. Achtergrondinformatie voor de leerkracht

Granen

Granen worden al eeuwen lang gebruikt door de mens. De korrels worden gemalen tot meel of gebruikt als veevoer. Het stro (dat is wat overblijft als de korrels verwerkt zijn) wordt gebruikt als voer of als grondbedekking in een stal.

Tarwe

Tarwe kun je herkennen aan een vierkantige aar met korte kafnaaldjes.

Van het meel bakt men brood. Bij het maken van wit brood worden de zemelen (vliesjes) er uit gezeefd.

Verder wordt tarwe als grondstof gebruikt voor o.a. de volgende producten:

macaroni, vermicelli, spaghetti, crackers, griesmeel, etc.

Melk

Bij alle zoogdieren is de melk bestemd voor het pasgeboren dier, ook bij de koe. De melk is voor het kalf bedoeld. Wanneer het kalf direct na de geboorte bij de koe vandaan gehaald wordt kan de boer de koe melken voor consumptie. Het kalf krijgt dan nog wel de eerste liters, ook wel biest genoemd, dat rijk is aan antistoffen, vitaminen en mineralen. De periode van melk geven duurt ongeveer 305 dagen waarin de koe gemiddeld 20 liter per dag geeft.

Eieren

Een ei wordt gevormd in de geslachtsorganen van de hen.

Ook wanneer een toom kippen zonder haan leeft, worden er eieren gelegd. Deze eieren zijn dan onbevruucht en geschikt voor consumptie.

Alleen na paring met de haan wordt er een bevrucht ei gelegd.

Na 21 dagen broeden komt er een kuiken uit.

Ook bevruchte, niet bebroede eieren kunnen gegeten worden.

Bijlagen

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| 1. Het verhaal van kabouter Pollepel | (blz 11) |
| 2. Knipblad | (blz 14) |
| 3. Kleurplaat | (blz 15) |
| 4. Diploma | (blz 16) |

Het verhaal van Kabouter Pollepel

“Alwéér pap”, zei kabouter Appelwang, terwijl hij naar zijn bord keek.

“Op maandag pap, op dinsdag pap, op woensdag pap, alle dagen pap. Ik lust eigenlijk wel eens iets anders”.

“Roep kok Pollepel, misschien weet hij een oplossing”, zei koning Witbaard.

Kabouterkok Pollepel kwam met een rood hoofd van het koken uit de keuken aanrennen.

“Wat is er aan de hand?” piepte hij een beetje zenuwachtig.

“Is er iets niet goed met de pap? Is hij aangebrand of te zout of te dun of te dik of zitten er klontjes in of.....?”

“Doe nou maar rustig”, zei de koning.

“De pap is uitstekend. Het enige probleem is, we eten het alle dagen. Kunnen we niet eens wat anders eten?”

Kabouter Pollepel dacht na, hij dacht zo diep na dat alle kabouters in de eetzaal er stil van werden.

Ze keken allemaal gespannen naar het gezicht van kabouter Pollepel waar diepe denkrimpels op verschenen. Ineens riep kabouter Pollepel hard: “Ik weet het!”

Kabouter Buikmans schrok zo van het lawaai dat zijn muts van zijn hoofd afviel.

“Kun je niet even waarschuwen als je gaat schreeuwen”, mopperde hij, terwijl hij zijn muts uit zijn bord viste.

“Kijk nou, nu zit er allemaal pap op mijn muts”.

Kabouter Pollepel rende op zijn korte beentjes alweer naar de keuken.

“Hé, wat ga je nou doen?” riep koning Witbaard.

“Wacht maar af. Vanavond dan eten we pap, maar dan anders”, schreeuwde kabouter Pollepel opgewonden. In de keuken trok hij zijn jas aan en ging naar buiten.

“Zwartveer, kom gauw. Ik moet naar het grote mensen dorp en jij moet me brengen”, riep hij.

Een grote zwarte kraai kwam uit een boom vliegen en keek kabouter Pollepel met zijn kraalogen aan.

“Alweer”, mopperde Zwartveer. “We zijn vanmorgen ook al geweest, wat moet je nu weer halen?”

“Melk en eieren en graan”, zei kabouter Pollepel, terwijl hij op de rug van de kraai klom.

“Eten jullie vanavond alwéér pap? Papperdepap”, kraste de kraai.

“Nee, nee, vanavond eten we gebakken pap en dat is iets héél anders”.

“Gebakken pap? Het zal wel. Rare vogels die kabouters”, dacht Zwartveer.

Op het erf van boer Bas stapte kabouter Pollepel van de rug van Zwartveer af en liep meteen door naar de stal waar de koeien stonden. In de stal klom hij op een krukje en vroeg aan Bertha de koe of hij wat melk mocht hebben. Bertha keek hem met haar grote bruine ogen aan en zei: “Natuurlijk mag jij een beetje van mijn melk. Als je mij een lekker mandje gras geeft”.

“Komt voor elkaar”, zei kabouter Pollepel.

Op het land van boer Bas groeide niet alleen gras, maar ook graan. Kabouter Pollepel plukte van allebei wat.

Nadat hij het gras geruild had voor de melk ging hij naar de kippen.

“Mag ik een ei van jullie?” vroeg hij netjes en beleefd.

“Tok tok tok, als ik een beetje graan van jou krijg, wil ik jou wel een ei geven”, zei een kip, terwijl zij verlekkerd naar het graan keek.

Toen kabouter Pollepel met het ei, de rest van het graan en de melk weer op het erf kwam, stond daar boer Bas. Boer Bas had zijn bril niet op en zag iets kleins uit de stal glippen.

“Heb ik nu alweer last van muizen”, bromde hij en hij greep vliegensvlug de kabouter die langs hem heen wilde rennen bij de kraag en tilde hem op.

“Help, help, zet me neer”, piepte kabouter Pollepel bang.

“Wel alle koeien met twee staarten”, bromde boer Bas verbaasd, terwijl hij een beetje kippig in zijn hand tuurde. “Een pratende muis!”

“Ik ben geen muis. Ik ben een kabouter”, zei kabouter Pollepel, terwijl hij zijn jasje weer rechte trok.

“Wel alle kippen met drie poten, je hebt gelijk. Een kabouter! Maar wat doe jij met mijn spullen...?”

“Die heb ik netjes geruild met de kippen en de koeien, meneer”, stamelde kabouter Pollepel nog een beetje bang.

“Ja, maar de dieren zijn van mij en wat krijg ik ervoor?” mopperde boer Bas.

“Ik heb de eieren en de melk en het graan nodig om wat lekkers voor de koning te maken”, zei kabouter Pollepel moedig.

“Zo zo, dus jij bent een kabouterkok. En wat ga jij dan voor een lekkers maken voor jullie koning?” zei boer Bas nieuwsgierig.

“Gebakken pap met stroop”, zei kabouter Pollepel trots. Boer Bas moest daar zo om lachen dat hij de kabouter bijna liet vallen. “Wel alle varkens met een puntmuts. Gebakken pap...daar heb ik nog nooit van gehoord. Nou, weet je wat? Als ik een stukje gebakken pap van jou krijg, mag jij de spullen meenemen”, zei boer Bas nog na lachend en hij zette de kabouter op de grond.

“Goed, dat beloof ik”, zei kabouter Pollepel. “Ik kom straks een stukje brengen.”

Toen kabouter Pollepel terug was in zijn eigen kabouterkeuken ging hij meteen aan de slag. Hij maalde het graan in de molen tot het meel was. Hij deed de melk in een kom, deed het ei en het meel erbij en roerde alles goed door elkaar totdat het een mooi papje was. Op het laatst deed hij er nog een klein snufje zout bij.

Daarna zette hij de koekenpan op het vuur en deed een lepel pap in de pan.

De pap siste en begon heerlijk te ruiken. Voorzichtig keek kabouter Pollepel of de onderkant van de papkoek al bruin was. Ja! De onderkant had een mooi bruin kleurtje. Kabouter Pollepel keerde de koek om zodat de andere kant ook mooi bruin werd. Zo bakte hij een hele stapel papkoeken.

Aan tafel in de grote zaal zaten de kabouters en koning Witbaard al ongeduldig te wachten. Uit de keuken kwam zo'n heerlijke geur, dat hun buik ervan begon te knorren.

Eindelijk kwam kabouter Pollepel met een grote stapel papkoeken de zaal in. Koning Witbaard mocht de eerste proberen. Hij pakte een koek, deed er wat stroop op en nam een hap. Het was muisstil in de zaal.

Alle kabouters keken gespannen naar koning Witbaard, die voorzichtig zat te kauwen. Toen de koning zijn mond leeg had deed hij zijn ogen dicht.

“En?” vroeg kabouter Pollepel. “Hoe vindt u het?”

“Beste Pollepel, het is ongelofelijk...het is verschrikkelijk... het is onwaarschijnlijk...lekker!” zei de koning.

“Geef mij nog maar een papkoek”.

Binnen een paar tellen zaten alle kabouters te smikkelen en te smullen.

Ze aten zoveel, dat ze na het eten allemaal even op hun bed moesten gaan liggen met hun buikje omhoog.

Kabouter Pollepel had daar geen tijd voor. Hij was al onderweg naar boer Bas met twee papkoeken. Toen hij op de rug van Zwartveer op de boerderij aankwam, stond boer Bas al op hem te wachten.

“Zo, zo, daar heb je die kleine muis-kabouter weer”, bromde de boer, toen hij de kabouter optilde.

“En, is het gelukt met je gebakken pap?”

“Proef zelf maar”, zei kabouter Pollepel, terwijl hij de boer de koeken gaf.

“Nou, ze zijn wel een béétje klein”, zei de boer met een volle mond.

“Maar...alle konijnen met een jurk aan...wat zijn ze lekker! Als je me verklapt hoe je ze maakt mag je elke dag hier de spullen komen halen die je nodig hebt. Gratis en voor niets!”

Dat vond kabouter Pollepel een goed idee en hij vertelde boer Bas precies wat hij nodig had om zulke lekkere papkoeken te maken. Boer Bas schreef alles precies op.

“Als ik ze ga maken, maak ik ze alleen een beetje groter”, zei boer Bas.

Kabouter Pollepel klom weer op de rug van Zwartveer. “Morgen kom ik weer terug voor de eieren en zo”, riep hij toen Zwartveer wegvloog.

“Ho wacht. Hoe heet die gebakken pap eigenlijk?” schreeuwde boer Bas.

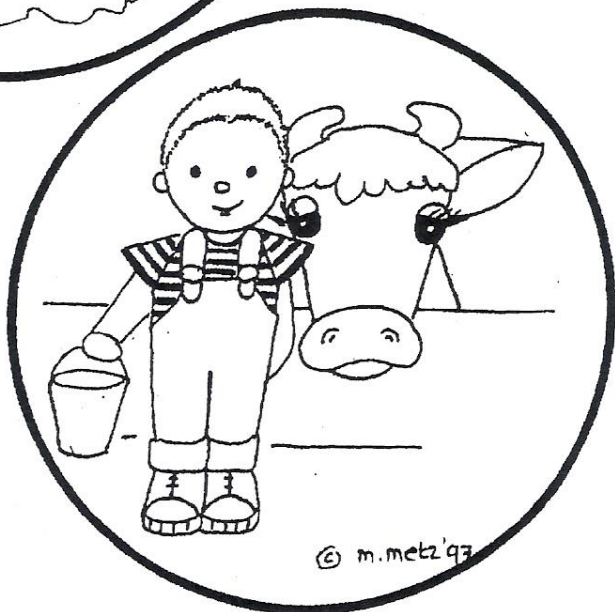
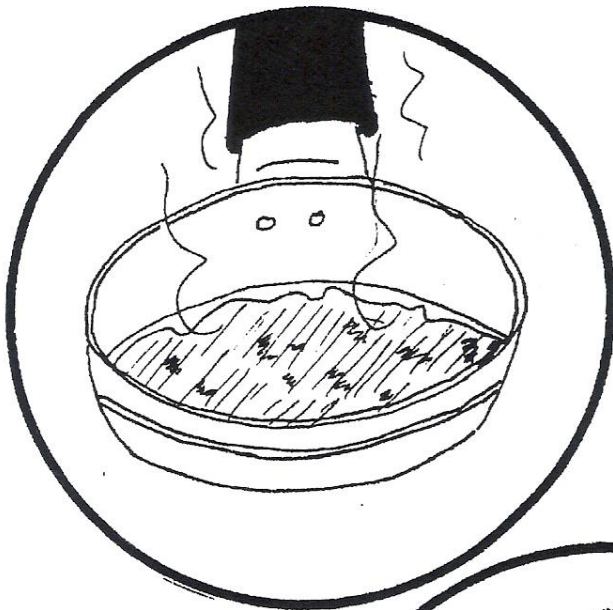
“Papkoeken! Overheerlijke papkoeken!” schreeuwde kabouter Pollepel terug, terwijl hij al hoog in de blauwe lucht was. “Wat zei hij nou?” bromde Boer Bas. “Ik kon hem niet goed verstaan. Volgens mij zei hij pannenkoeken. Overheerlijke pannenkoeken”.

Hij pakte het briefje waar opstond hoe hij ze moest maken en ging naar binnen.

“Zo”, zei hij. “Nu ga ik eerst eens een paar lekkere grote pannenkoeken voor mijzelf en mijn vrouw bakken”.

Na het eten ging zijn vrouw meteen naar de buurvrouw om te vertellen dat ze zo heerlijk gegeten hadden.

Pannenkoeken. Overhéérlijke pannenkoeken!





diploma

uitgereikt aan:

als

pannenkoekenkok

datum _____

handtekening _____

